

## WINA BIAŁE



**NAZWA:** Bena Vermentino di Sardegna  
**SZCZEP:** Vermentino (100%)  
**REGION:** Sardinia  
**APELACJA:** DOC **ROCZNIK:** 2024  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne białe. Sardyńskie Vermentino w bardzo dobrym wydaniu. Pachnie cytrusami i białymi kwiatami, niezwykle świeże i bogate. Polecane do spaghetti z owocami morza, do krewetek i skorupiaków, do risotto ze szparagami.



**NAZWA:** Terresinis Vernaccia della Valle del Tirso  
**SZCZEP:** Vernaccia (85%), Vermentino (15%)  
**REGION:** Sardinia  
**APELACJA:** IGT Valle Del Tirso **ROCZNIK:** 2024  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne białe. Doskonałe połączenie Vernacci i Vermentino, poddane fermentacji w małych beczkach z dębu francuskiego. Ładnie zbudowane, aromatyczne i bogate. Polecane do ryb, owoców morza, do białych mięs w sosach.



**NAZWA:** Ugone III Vermentino di Gallura Superiore  
**SZCZEP:** Vermentino di Gallura (100%)  
**REGION:** Sardinia  
**APELACJA:** DOCG **ROCZNIK:** 2024  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne białe. Doskonałe Vermentino w wersji Superiore z bogatą nutą aromatyczną i ładnie zbudowane. Doskonałe jako dodatek do ryb i owoców morza, szczególnie do spaghetti a la bottarga (rodzaj kawioru z tuńczyka).

## WINA CZERWONE



**NAZWA:** Maimone Cannonau di Sardegna  
**SZCZEP:** Cannonau di Sardegna  
**REGION:** Sardinia  
**APELACJA:** DOC **ROCZNIK:** 2022  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne czerwone. Sardyńskie Cannonau, mocno zbudowane, z bogatym aromatem. Wino leżakowane w drewnie, pachnie dojrzałą jeżyną i śliwką. Polecane do pieczenia mięsnych i dziczyzny, do mięsnych sosów makaronowych.



**NAZWA:** Corash Cannonau di Sardegna Riserva  
**SZCZEP:** Cannonau di Sardegna  
**REGION:** Sardynia  
**APELACJA:** DOC **ROCZNIK:** 2020  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne czerwone. Riserva z rocznika 2011, przez ponad rok starzona w małych beczkach drewnianych. Bogate i ciepłe wino. Pachnie owocami leśnymi i delikatną nutą prażonego drewna. Polecane do pieczenia mięsnych, do jagnięciny i dziczyzny, do prosiaka z rusztu.



**NAZWA:** Montiprama Nieddera  
**SZCZEP:** Nieddera  
**REGION:** Sardynia  
**APELACJA:** IGT Valle del Tirso **ROCZNIK:** 2021  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne czerwone. Oryginalny autochton o nazwie Nieddera, pochodzący ze specjalnej selekcji winogron. Wino leżakowane w drewnie, bogate i konsystentne. Polecane do pieczenia mięsnych i mięsnych sosów makaronowych.



**NAZWA:** Don Efisia Monica di Sardegna Superiore  
**SZCZEP:** Monica di Sardegna  
**REGION:** Sardynia  
**APELACJA:** DOC **ROCZNIK:** 2022  
**PRODUCENT:** Cantina del Rimedio

Wino wytrawne czerwone. Monica Di Sardegna w wersji Superiore o wyższej zawartości alkoholu. Wino pachnące czerwonymi owocami, pełne i miękkie. Nie leżakowane w drewnie. Polecane do pieczenia wieprzowych i pieczonego kurczaka.